



Luxembourg

Rapport annuel intégré du Plan de contrôle national pluriannuel (MANCP)

2011

Point de contact au Luxembourg :

Organisme pour la Sécurité et la Qualité de la Chaîne Alimentaire (OSQCA)	
Adresse	6 Rue du Palais de Justice L-1841 Luxembourg
Adresse électronique	Secretariat@osqca.etat.lu
Téléphone	+352 2478-3542
Fax	+352 24 87 31 58



Table des matières

1.	Indicateurs de l'efficacité des contrôles.....	4
A.	Indicateurs de performance globale : Généralités	4
B.	Indicateurs de performance des différentes autorités compétentes	4
2.	Commentaires et évaluation des données clefs de contrôle 2011 – priorités de contrôle et tendances en matière de manquement.....	5
A.	Contrôle des établissements.....	5
Evolution des priorités de contrôle ou des critères d'évaluation des risques	5	
Nombre de contrôles prévus >< nombre de contrôles réalisés	7	
Résultats des contrôles : % de conformité	8	
B.	Contrôle des produits	9
Evolution des priorités de contrôle ou des critères d'évaluation des risques	9	
Nombre de contrôles prévus >< nombre de contrôles réalisés	10	
Résultats des contrôles : % de conformité	11	
C.	Analyse de la tendance en matière de manquement (établissements inspectés et produits analysés).....	12
3.	Tendances en matière de sanction et mesures prises en cas de manquement.....	15
4.	Systèmes d'audit nationaux	16
5.	Ressources.....	16
6.	- Mesures prises pour améliorer les prestations des autorités de contrôle.....	17
A.	Législation.....	17
B.	Organisation.....	18
C.	Procédures.....	18
D.	Formations	19
7.	Mesures prises pour améliorer les prestations des exploitants du secteur alimentaire 20	
A.	Programmes de formation pour le secteur	20
B.	Campagnes d'information.....	20
C.	Guides de bonne pratique.....	21
8.	Conclusion	21
9.	Annexes.....	21



Abréviations :

ADA	Administrations des Douanes et Accises
ASTA	Administration des Services Techniques de l'Agriculture
ASV	Administration des Services Vétérinaires
DPM	Division de la Pharmacie et des Médicaments
DS	Direction de la Santé
OSQCA	Organisme pour la Sécurité et la Qualité de la Chaîne Alimentaire
SECUALIM	Service de la Sécurité Alimentaire



1. Indicateurs de l'efficacité des contrôles

A. Indicateurs de performance globale : Généralités

Au Luxembourg, les contrôles officiels faisant partie du règlement (CE) 882/2004 ne sont pas regroupés au sein d'une autorité compétente unique, mais plusieurs administrations sont responsables pour différents domaines et ont mis en place des systèmes spécifiques de contrôle et d'évaluation des contrôles.

L'efficacité des contrôles ne peut donc être évaluée que pour chaque système de contrôle séparément.

Il n'y a pas eu de changement des systèmes d'évaluation de la performance des autorités compétentes par rapport aux années précédentes.

B. Indicateurs de performance des différentes autorités compétentes

SECUALIM :

La SECUALIM a mis en place un système de contrôle basé sur des check-lists qui reprennent les différents critères fixés dans la réglementation. Chaque critère de contrôle est coté sur base d'une analyse des risques pour tenir compte de son importance pour le type d'établissement contrôlé.

En appréciant la conformité des différents critères de contrôle (conforme, non-conformité mineure, non-conformité majeure) de la check-list, les inspecteurs déterminent ainsi un taux de conformité globale des établissements pour les contrôles de type *inspection, suivi* et *audit*.

Les check-lists utilisées sont publiées sous :

<http://www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/checkliste/secualim/index.html>

L'indicateur de performance est l'évolution du TGC avec le temps par établissement et par catégorie d'établissement. L'objectif général est fixé à un TCG > 75 %. Le rapport de contrôle comprend un résumé qui permet à l'exploitant de se situer sur l'échelle établie par le Service de la sécurité alimentaire.

ASV-Santé publique :

L'objectif est de dresser un état des lieux standardisé des entreprises actives dans le secteur des denrées alimentaires d'origine animale dans le but d'avoir une évaluation objective de chaque entreprise et de pouvoir les comparer entre elles et juger l'évolution au cours du temps. L'objectif des visites est de vérifier la conformité des entreprises aux normes législatives.

Afin d'assurer une vérification la plus complète possible et d'homogénéiser les appréciations, il convient d'utiliser des check-lists et d'appliquer une grille d'appréciation à trois classes: "Conforme", "Satisfaisant", "Non Conforme". Le nombre de non-conformités trouvées et son évolution au fil du temps peuvent être définis comme critère de performance.



ASV-Santé et bien-être animal :

Les contrôles effectués dans les exploitations choisies suite à une analyse de risque permettent une surveillance pertinente de la situation en matière de Santé et Bien-être animal au Luxembourg. Les évolutions du nombre de plaintes et du nombre de non-conformités trouvées peuvent être définies comme critères de performance.

ASTA-Contrôle des aliments pour animaux :

L'indicateur de conformité est l'évolution du nombre de non-conformités trouvées dans le cadre des inspections d'établissements et dans les résultats d'analyses. Les inspections sont réalisées à l'aide de check-lists et les établissements sont classés conformes ou non conformes. Les critères de classement des établissements pourraient cependant être revus l'année prochaine, vu que les critères actuels ne permettent pas de voir l'évolution au cours des années.

2. Commentaires et évaluation des données clés de contrôle 2011 – priorités de contrôle et tendances en matière de manquement

Dans le rapport annuel intégré, les données clés de contrôle, l'évolution des priorités de contrôle et des critères d'évaluation des risques, l'énumération des principaux secteurs/produits non-conformes ou à risque et les faits marquants ayant eu comme conséquence des changements dans le nombre de contrôles sont rapportés et analysés séparément pour :

- A. les contrôles/inspections/audits des établissements et
- B. les contrôles/analyses des produits

A. Contrôle des établissements

Evolution des priorités de contrôle ou des critères d'évaluation des risques

Il n'y a pas eu de changements importants dans les systèmes de l'évaluation des risques, de définition des priorités de contrôle ou de planification des inspections d'établissements en 2011.

L'échantillon des exploitations à contrôler :

Au niveau de la production primaire (contrôle du bien-être animal, de la santé animale, de l'hygiène des aliments pour animaux, de l'hygiène des denrées alimentaires), l'échantillon des établissements à contrôler est défini comme les années précédentes par l'association de trois catégories issues de l'analyse de risque:

- par analyse de risque,
- par choix forcé et
- par choix aléatoire.



Pour chaque domaine de contrôle, le nombre minimum d'établissements à contrôler s'élève à au moins 1 pourcent du nombre d'établissements enregistrés, mais les autorités compétentes peuvent déterminer eux-mêmes les taux pour les différents domaines.

- Les critères de l'analyse de risque sont pour le contrôle du bien-être et de la santé animale, le taux de mortalité, les rapports d'épidémiologie-surveillance et les résultats d'analyses en matière de santé animale. Le pourcentage de contrôle retenu en 2011 est de 3 % des établissements enregistrés.
- Les critères pour le contrôle de l'hygiène des aliments pour animaux sont les catégories et le nombre d'animaux sur l'exploitation. Le pourcentage de contrôle retenu en 2011 est de 2 % des établissements enregistrés.
- Le contrôle de l'hygiène des denrées alimentaires végétales au niveau de la production primaire est effectué simultanément sur les exploitations agricoles subissant un contrôle de l'hygiène des aliments pour animaux. Vu que la plupart des denrées alimentaires végétales produites ne sont pas stockées dans les établissements agricoles, mais directement livrées à des établissements qui les transforment, le risque pour la sécurité alimentaire est très faible et le contrôle se limite dans ces cas à un contrôle documentaire. Le pourcentage de contrôle retenu en 2011 est d'environ 1 % des établissements enregistrés.

Dans le secteur des aliments pour animaux au-delà de la production primaire il n'y a pas eu de changement d'intensité de contrôle, tous les établissements étant contrôlés au moins une fois par an et plus en fonction des non-conformités constatées.

La planification du contrôle alimentaire de l'ASV des entreprises actives dans le secteur des denrées alimentaires d'origine animale n'a pas changé, la fréquence de contrôle étant différente pour les entreprises agréées et pour les entreprises enregistrées. La fréquence dépend également du type de contrôle: vérification de l'infrastructure, vérification des procédures et vérification du fonctionnement. La fréquence des inspections est planifiée de la manière suivante: dans les entreprises agréées l'infrastructure et les procédures sont à contrôler une fois par an, le processus de production est à contrôler trois fois par an en règle générale sauf pour les entreprises avec un processus de production standardisé ou à faible risque comme les entreprises laitières, ou les entrepôts frigorifiques et les entreprises de petite capacité. Les entreprises enregistrées sont à visiter une fois par an en règle générale. Eventuellement, une fréquence plus réduite est d'usage si une structure homogène et standardisée, dont l'activité consiste essentiellement à la revente de produits fabriqués à la maison mère, est en place.

Au niveau du contrôle des entreprises actives dans le secteur des denrées alimentaires d'origine non-animale et des établissements non-agrécés il n'y a pas eu de changement important depuis la création du service de la sécurité alimentaire (SECUALIM) en 2009 à part l'intensification de la collaboration de la SECUALIM avec l'administration des douanes et accises (ADA). Depuis 2010 les agents de l'ADA réalisent des contrôles de l'hygiène de base dans les établissements de la restauration grâce à des formations, un encadrement et une surveillance continue par la SECUALIM. Par cette collaboration, la



fréquence de contrôle de l'hygiène de base dans les établissements de la restauration (prestataires de service) atteint 20,5 % des établissements par an.

En 2011, une compagnie aérienne a commencé à importer des fruits et légumes de l'Égypte par l'aéroport du Luxembourg, auparavant des fruits et légumes n'avaient pas encore été importés au Luxembourg. Les contrôles à l'importation de fruits et légumes n'étaient ainsi pas encore en place de manière systématique avec des agents de contrôle ayant des permanences 24/24 heures et 7/7 jours, des permanences de contrôle ont donc dû être organisées et mises en place par la SECUALIM. Ceci a eu comme conséquence une augmentation du nombre de contrôles à l'importation de fruits et légumes.

En 2011 ont été continués les contrôles d'étiquetage des labels de qualité européens « Appellation d'origine protégée AOP », « Indication géographique protégée IGP » et « spécialités traditionnelles garanties STG » à basse fréquence au niveau d'établissements revendeurs.

En 2011 ont été commencés les contrôles d'identification des équidés, ces contrôles sur place sont effectués par les agents de l'ADA formés, encadrés et surveillés par le service de la production animale de l'ASTA qui en est l'autorité compétente. L'ASTA rédige les rapports des inspections avec les mesures de suivi nécessaires suite aux constatations faites.

Concernant le contrôle des médicaments vétérinaires auprès des grossistes importateurs, pharmacies, vétérinaires et établissements agricoles, la fréquence des inspections a été déterminée pour les différents types d'établissements dans un groupe de travail de l'OSQCA avec la participation de toutes les administrations impliquées dans le contrôle des médicaments, de leurs contaminations croisées et de leurs résidus. Les contrôles sont réalisés par la DPM en tant que autorité compétente, conjointement avec l'ASTA, compétente pour le contrôle des aliments médicamenteux pour animaux, sur les exploitations agricoles et conjointement avec l'ASTA et l'ASV sur les exploitations agréées pour la fabrication d'aliments médicamenteux pour animaux.

De plus amples informations sur les systèmes de contrôle en place sont disponibles dans le plan pluriannuel publié sur www.securite-alimentaire.lu.

Nombre de contrôles prévus >< nombre de contrôles réalisés

Les nombres de contrôles prévus et réalisés par les administrations compétentes sont repris dans le tableau dans l'annexe 1 du rapport annuel intégré 2011.

Dans ce tableau on peut voir que les nombres prévus et réalisés correspondent assez bien, à part quelques exceptions. Seules les fréquences de contrôle des médicaments vétérinaires déterminées auprès des grossistes, pharmacies et vétérinaires n'ont pas pu être atteintes.

La SECUALIM n'a pas pu prévoir un nombre précis d'inspections à réaliser en 2011, vu que sa collaboration avec l'Administration des Douanes et Accises pour le contrôle d'hygiène alimentaire des établissements a seulement commencé en 2010, que les



méthodes sont encore à l'étape de l'affinement et que les missions de contrôle sont planifiées mois par mois en fonction des besoins et risques. Il n'a ainsi pas été possible de prévoir combien de contrôles pourront être réalisés en une année.

Les objectifs des administrations concernant la réalisation du nombre d'inspections planifiées ont donc pu être atteints, avec une exception.

Résultats des contrôles : % de conformité

Les pourcentages de conformité des contrôles officiels sont indiqués dans le tableau dans l'annexe 2 de ce rapport annuel intégré.

Les administrations compétentes pour les différents contrôles ont des systèmes différents pour statuer la conformité globale d'un établissement contrôlé, il faut donc faire attention lorsqu'on compare les résultats des contrôles et inspections de différentes administrations. La SECUALIM a par exemple choisi de faire visualiser dans le résultat de contrôle, c'est-à-dire le pourcentage de conformité d'un établissement, les non-conformités mineures constatées, tandis que les résultats de contrôle de l'ASTA et de l'ASV ne montrent pas les non-conformités mineures ; ainsi des résultats de conformité de 75% dans certains domaines de contrôle peuvent être équivalents à des résultats de 100% de conformité pour d'autres contrôles. Il faut prendre en compte les différents systèmes de visualisation des résultats de contrôle, lorsqu'on compare les niveaux de conformité des différents établissements.

Il faut aussi rester attentif lors de l'interprétation des résultats lorsqu'on veut déterminer une tendance générale pour les différents domaines, puisque le faible nombre d'inspections dans certains domaines ne permet pas de donner une image représentative de tous les types d'établissements. Ainsi, un résultat de contrôle de 0% ou 100% dans le tableau pour un type d'établissement et un domaine de contrôle n'est pas représentatif du tout du secteur s'il n'y a eu qu'un seul contrôle.

En prenant en compte les différents systèmes de cotation des résultats et faisant attention à la représentativité des résultats, on peut voir dans les tableaux de l'Annexe 2 que les taux de conformité sont bien dans tous les domaines, sauf le domaine de la restauration où l'hygiène de base n'est pas garantie de façon optimale. En conséquence l'autorité compétente SECUALIM a commencé une collaboration avec l'Administration des Douanes et Accises depuis 2010 pour pouvoir augmenter le nombre des inspections d'hygiène de base dans les établissements à risque.

En plus des manquements dans l'hygiène de base, d'autres non-conformités ont été constatées assez régulièrement :

- Lors des contrôles des systèmes documentaires des boucheries et poissonneries, l'ASV a dû constater assez souvent des systèmes HACCP, respectivement GMP incomplets.
- Même si les contrôles de l'identification des équidés ont seulement commencé en 2011, l'absence de passeport ou l'absence de l'enregistrement du statut d'abattage des équidés était assez fréquente, il faudra vérifier cette tendance l'année prochaine.
- Auprès des revendeurs d'aliments pour animaux sont chaque année constatées quelques non-conformités mineures concernant l'étiquetage, le stockage et le



- dépassement de la date limite de garantie des aliments pour animaux présents. En plus sont aussi détectées des non-conformités mineures dans les procédures HACCP des établissements revendeurs.
- La tendance globale en matière de la santé et du bien-être animale est positive. Il y a de moins en moins de constat de manquements graves, cependant des manquements mineurs dont les causes sont souvent d'ordre structurel sont toujours détectés.
 - La plupart des exploitations agricoles contrôlées par la DPM pour les médicaments vétérinaires, et classées non conformes, avaient reçu par les vétérinaires prescrivant des médicaments vétérinaires autorisés en Allemagne, tandis qu'ils n'étaient pas autorisés en Belgique ni au Luxembourg, cette prescription va à l'encontre de la législation nationale.

Les administrations compétentes prennent en compte les résultats de contrôle des établissements de 2011 et des années précédentes pour établir le plan de contrôle des établissements de l'année 2012 et suivantes.

B. Contrôle des produits

Evolution des priorités de contrôle ou des critères d'évaluation des risques

Il n'y a pas eu de changements importants dans les systèmes de l'évaluation des risques, de définition des priorités de contrôle ou de planification des contrôles de produits et échantillonnages par rapport à l'année précédente. Les seules modifications qui ont eu lieu sont :

- La SECUALIM a élaboré un nouveau plan de contrôle pour additifs alimentaires.
- La SECUALIM a lancé une campagne sur les jus de pomme luxembourgeois avec des analyses bactériologiques et de mycotoxines.
- Elargissement du spectre d'analyse et des types de produits dans le système de contrôle de la production primaire de denrées alimentaires végétales, après le commencement de ces contrôles en 2010 : à partir de 2011 : analyse des résidus de pesticides et les produits analysés ne se limitent plus au blé panifiable.

Les administrations compétentes pour les contrôles/analyses officiels des produits ont établi des plans d'échantillonnage et d'analyse pour les différents systèmes de contrôle sur base d'une analyse de risque prenant en compte entre autres les résultats de contrôle des années précédentes, les propriétés spécifiques des produits, l'origine et la sensibilité des produits, les lieux de prélèvement, les consommateurs cibles, leur expérience acquise, Ces plans de contrôle ne sont pas publiés afin de ne pas influencer les résultats de contrôle.

Pendant l'année 2011 quelques faits marquants ont eu lieu avec comme conséquence une augmentation assez importante du nombre d'analyses, ceux-ci sont décrits ci-dessous.



De plus amples informations sur les systèmes de contrôle en place sont disponibles dans le plan pluriannuel publié sur www.securite-alimentaire.lu.

Nombre de contrôles prévus >< nombre de contrôles réalisés

Les nombres de contrôles prévus et réalisés par les administrations sont repris dans le tableau dans l'annexe du rapport annuel intégré 2011.

Pour certains types d'analyse et de produits, les autorités compétentes ne peuvent prévoir des nombres précis d'analyses sur les types de produits, puisque les agents de contrôle doivent orienter leur choix en échantillons à prélever en fonction des produits qui se trouvent sur les lieux d'échantillonnage/d'inspection. En fonction des conditions de stockage constatées, sont prélevés les produits présentant potentiellement le plus grand de risque de sécurité alimentaire. Ceci est notamment le cas pour les analyses microbiologiques. La SECULIM a ainsi décidé de définir un nombre total d'analyses microbiologiques sur les denrées alimentaires, afin de pouvoir orienter la sélection des échantillons en fonction du risque et sans obstacles dus à une prévision de chiffres précis. Parallèlement un plan de contrôle basé sur le risque a été établi pour cibler certains produits à risque. L'ASV-Santé publique a aussi décidé de fixer seulement un nombre d'échantillonnages par semaine et de cibler l'échantillonnage de denrées alimentaires d'origine animale sur le risque potentiel de présence de germes pathogènes.

Dans le tableau de l'annexe 2, on peut voir que les nombres prévus et réalisés correspondent assez bien, avec quelques exceptions, qui sont expliquées le cas échéant dans le tableau dans la colonne « Commentaires ». Par exemple, le nombre d'analyse de métaux lourds sur les aliments pour animaux est inférieur au nombre prévu, puisque le laboratoire désigné pour les analyses de métaux lourds a eu temporairement des problèmes techniques et pensait que les problèmes allaient être résolus rapidement, mais ce n'était malheureusement pas le cas.

Si aucune explication n'est fournie, la raison de la différence entre le nombre de prélèvements prévus et réalisés est que les agents de contrôle ont pu trouver plus ou moins de produits que prévus, sur les lieux de prélèvement.

Pendant l'année 2011 quelques faits marquants ont eu lieu avec comme conséquence une augmentation assez importante du nombre d'analyses :

- contamination de plusieurs denrées alimentaires en Union européenne par des bactéries EHEC avec beaucoup de personnes malades ; commencement d'une campagne EHEC sur jeunes pousses et analyses d'un grand nombre de denrées alimentaires entraînant une augmentation des analyses microbiologiques (EHEC).
- Incident à la centrale nucléaire de Fukushima au Japon, après un tsunami entraînant la contamination de l'environnement par de la radioactivité ; augmentation du nombre d'analyses de radioactivité sur denrées alimentaires.
- Début de l'importation de fruits et légumes au Luxembourg à partir de l'Égypte ; augmentation du nombre d'analyses fruits et légumes à l'importation.
- Nouveau plan de contrôle d'additifs alimentaires instauré en 2011 par la SECUALIM ; modification du plan d'échantillonnage pour l'analyse d'additifs.



- 2 incidents de contamination par des dioxines en Allemagne : en janvier 2011, découverte que des acides aminés issus de la production de biodiesel et contaminés par des dioxines ont été incorporés dans des aliments pour animaux ; en milieu de l'année, découverte de la contamination de pulpes de betteraves sucrières séchées et pressées par des dioxines avec livraison de lots contaminés au Luxembourg ; augmentation du nombre d'échantillonnages d'aliments pour animaux en vue d'une analyse de la teneur en dioxines.

A côté de ces adaptations nécessaires des plans de prélèvement et d'analyse, les objectifs des administrations compétentes concernant la réalisation des analyses prévues d'échantillons et des contrôles prévus de produits ont pu être atteints.

Résultats des contrôles : % de conformité

Les pourcentages de conformité des contrôles officiels sont indiqués dans les tableaux dans annexe 2 du rapport annuel intégré.

Les résultats d'analyse/de contrôle sont classés comme « conforme » ou pas « conforme » par les administrations et pour chaque type d'analyse et produit est indiqué le taux de conformité des produits dans les tableaux de l'annexe, à l'exception des résultats d'analyse de la qualité microbiologique des denrées alimentaires prélevés auprès des établissements de la restauration. La SECUALIM applique ici à partir de 2010 une grille d'évaluation à 5 critères : « conforme » / « acceptable » / « insatisfaisant au regard des BPH » / « non-conforme » et « non conforme avec risque pour la santé », parce que ceci permet de donner une meilleure impression de la situation et de pouvoir estimer mieux le niveau d'hygiène aux établissements le cas échéant.

Dans la plupart des produits analysés, on peut voir que les taux de conformité des produits analysés sont très élevés, avec souvent 100% des échantillons prélevés respectant les exigences qui ont été analysés.

Parmi la panoplie d'analyses de produits, certains résultats conformes ou non-conformes ont retenu l'attention des administrations compétentes :

- La campagne sur les jus de pomme luxembourgeois portait sur 49 échantillons de jus de pommes prélevés sur l'ensemble du territoire luxembourgeois. Sur ces échantillons ont été réalisées d'une part des analyses bactériologiques qui furent à 97,5% de bonne qualité bactériologique et d'autre part une analyse sur la teneur en patuline qui fut à 92% conforme. Nous avons donc 8% des échantillons qui ont révélé une teneur trop élevée en patuline indiquant que des pommes de mauvaise qualité ont été pressées.
- Le taux de conformité pour les analyses d'additifs s'élève à 99.5%. Les non-conformités constatées se retrouvent au niveau de l'étiquetage des denrées alimentaires : Présence d'allergène et absence la mention obligatoire d'étiquetage ou étiquetage d'un colorant qui n'est pas présent dans le produit.
- Les analyses bactériologiques de la SECUALIM révèlent qu'un pourcent des échantillons est clairement non-conforme, c'est-à-dire qu'ils contiennent des



- germes pathogènes à des concentrations pouvant affecter la santé des consommateurs.
- Concernant l'épidémie EHEC (*Escherichia coli* O104:H4) en Europe en 2011 toutes les analyses effectuées par ASV et SECUALIM ont montré l'absence d'*Escherichia coli* et de toxine STX sur les produits analysés.
 - Contaminants : Les non-conformités retrouvées correspondaient à des teneurs trop élevées en acrylamide et en nitrates pour certaines denrées alimentaires.
 - Présence de substances médicamenteuses dans les compléments alimentaires, surtout dans ceux pour la perte de poids et le bien-être masculin.
 - Irradiation de composantes de compléments alimentaires alors que ceci est interdit.
 - Migration de formaldéhyde, de mélamine et d'ESBO à partir de matériaux en contact. Cette migration se fait d'ailleurs remarquer par des problèmes sensoriels : altération du goût et de l'odeur.
 - Détection d'OGM non autorisés dans des lots de riz basmati. Contrairement à l'année 2010, aucun produit analysé ne contenait des traces de l'OGM interdit Lin CDC Triffid FP 967.
 - Parfois détection de plats préparés avec des teneurs élevées en *B. cereus*.
 - Viande et produits de viande de volaille très souvent contaminés par *Campylobacter*, et contamination fréquente de viande et produits de viandes de volailles par *E. coli* 44°C et *Clostridia*, en plus quelques *Listéria monocytogènes* sur poissons.
 - Aucun produit analysé, d'origine japonaise ou autre, n'était radioactif.
 - Concernant les analyses de mycotoxines, aucune mycotoxine n'était détectée au-dessus des limites recommandées, sauf quelques jus de fruits ou de pommes analysés, qui contenaient trop de patuline.
 - Parfois quelques aliments pour animaux de mauvaise qualité microbiologique (teneur trop élevée en germes totaux, moisissures ou/et levures) sur les exploitations agricoles (pas uniquement autoproduites), ainsi que quelques *Salmonelles*.
 - Concernant l'étiquetage des aliments pour animaux : assez fréquente non-déclaration des matières premières d'origine OGM

Les chiffres précis concernant ces contaminations sont représentés dans le tableau de l'annexe 2.

C. Analyse de la tendance en matière de manquement (établissements inspectés et produits analysés)

Denrées alimentaires d'origine végétale et restauration

La SECUALIM a augmenté considérablement le nombre d'inspections d'hygiène de base dans les établissements de restauration à partir de 2010, c'est seulement à partir de ce moment que des tendances peuvent être dégagées.



Résultats des inspections 2011 : 10,5% des exploitations ont un score de non-conformité <50%. A l'opposé, on a 11% des exploitations qui ont un score >90%. La majorité des exploitations se partagent un score entre 50 et 90%. On a ainsi 50% des exploitations qui ont un score de conformité entre 50 et 75%.

[Texte concernant la tendance de SECUALIM à insérer ici].

Santé et bien-être animale:

La tendance globale en matière de la santé et du bien-être animal est positive. Il y a de moins en moins de constats de manquements graves. Cependant des manquements mineurs dont les causes sont souvent d'ordre structurel sont toujours détectés.

Denrées alimentaires d'origine animale

L'analyse des échantillons prélevés par l'ASV montre que la fréquence en Salmonelles reste stable par rapport à l'année précédente en ce qui concerne la volaille, mais a malheureusement augmenté dans les produits composés de viande de porcs et de bovins. La mise en évidence de Campylobacters reste aussi stable par rapport à l'année précédente et on les retrouve essentiellement sur de la viande fraîche de volaille. Les germes de Listeria, Staphylocoques et E. Coli ont été isolés plus fréquemment, mais en très faibles quantités.

Lors des inspections sont évalués divers paramètres qui peuvent être regroupés comme suit :

Au niveau des locaux individuels est pris en considération l'état d'entretien et de nettoyage des infrastructures, des équipements et du matériel.

Au niveau de la production, les paramètres contrôlés peuvent être regroupés en :

- gestion et hygiène du personnel;
- procédures de fabrication et de surveillance des produits et de l'entreprise.

Concernant les résultats de contrôle des locaux, le nombre de locaux qui ne sont pas conformes a diminué de 5% par rapport à 2010. Le mauvais rangement des locaux représente 20% des remarques. Les problèmes les plus nombreux en relation avec le rangement se situent au niveau des frigos de stockage (25%), ce qui est une légère amélioration par rapport à 2010. Dans les locaux de production, il n'y a pas de changements par rapport à l'année 2010 (21%). Par contre dans les locaux de stockage du matériel accessoire, dans les vestiaires et les sanitaires, le désordre a légèrement augmenté selon les statistiques. Nous constatons donc qu'il reste des progrès à faire, car il est essentiel de prévenir la contamination croisée des produits en respectant une séparation des produits suivant le risque de contamination. Le fait que le pourcentage global des non-conformités au niveau du rangement ait diminué, s'explique en grande partie par l'introduction d'un nouveau critère d'évaluation lié aux locaux individuels pour apprécier spécifiquement la manipulation conforme et le stockage correct, y compris les températures des denrées alimentaires dans chaque local.

Les déficiences en relation avec l'entretien de l'équipement et de l'infrastructure des locaux représentent 36% des remarques. Ces déficiences se situent essentiellement dans les salles de productions. 20% des non-conformités constatées lors du contrôle des différents locaux concernent le nettoyage (2009 : 19% ; 2010 : 23%).



Concernant les remarques relatives à la maîtrise et à la documentation de la production, deux tiers des entreprises sont conformes ou n'ont plus qu'un point ou deux à améliorer. On constate une nette amélioration au niveau des entreprises ne présentant plus aucune déficience. Malheureusement un quart des entreprises présentent encore de nombreuses déficiences à ce sujet. (Figure 1).

Le détail des déficiences est représenté par la Figure 2. Les déficiences les plus nombreuses concernent la gestion des sous-produits, l'étiquetage, la documentation de la production, le contrôle de l'eau, la lutte contre les nuisibles et le plan de nettoyage.

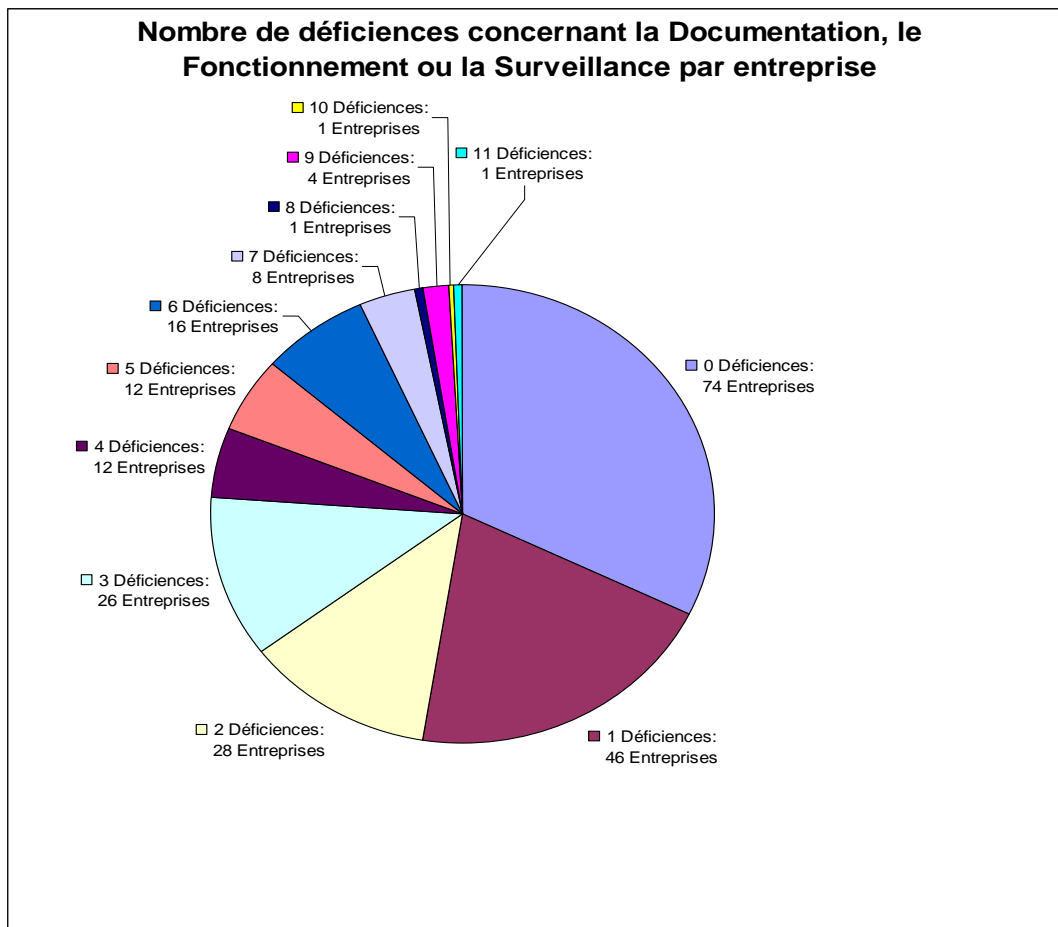


Figure 1 : Secteur des denrées alimentaires d'origine animale – nombre de déficiences concernant la Documentation, le Fonctionnement ou la Surveillance par entreprise



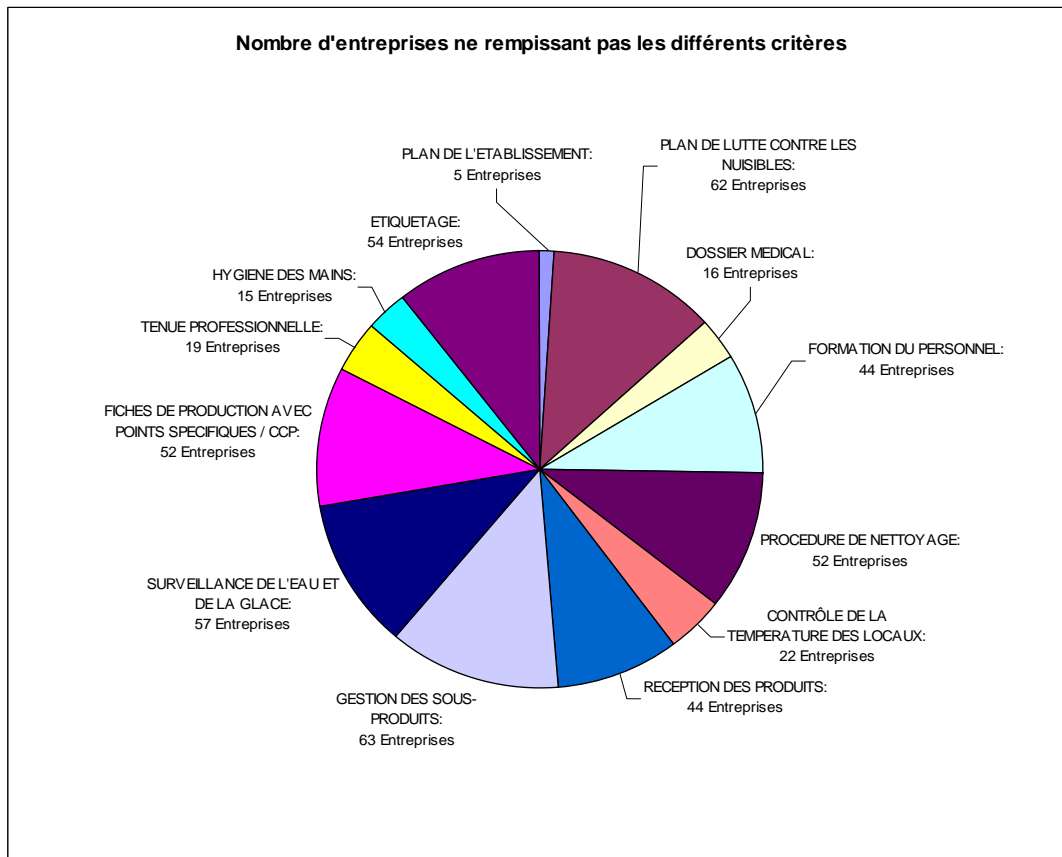


Figure 2 : Secteur des denrées alimentaires d'origine animale - nombre d'entreprises ne remplissant pas les différents critères

Aliments pour animaux

Les principaux types de manquements sont des non-conformités mineures, comme l'étiquetage (constituants analytiques, déclaration OGM, langue) et parfois la qualité microbiologique des aliments pour animaux. Au niveau des inspections des établissements ont été constatés seulement des manquements mineurs, comme des procédures écrites n'étant pas complètes ; exception faite d'une exploitation agricole qui avait des défaillances dans la traçabilité des aliments pour animaux utilisés.

Dans les autres domaines de contrôle, il est très difficile de voir des tendances générales, par manque de représentativité du nombre des contrôles officiels.

3. Tendances en matière de sanction et mesures prises en cas de manquement

Dans aucun des domaines de contrôle n'ont eu lieu des fermetures d'établissements, des amendes administratives ou des poursuites judiciaires, parce que ces mesures ne sont que rarement nécessaires.



La législation luxembourgeoise ne prévoit pas le moyen de mesures administratives ou d'amendes administratives.

En matière de poursuites judiciaires, le Service de la sécurité alimentaire a adressé une vingtaine de dossiers au Parquet pour infractions multiples et répétées contre le règlement (CE) n° 852/2004. En principe le juge de police fixe une peine de 300 à 2000 €, souvent entre 1000 et 2000 €. Ceci correspond à une légère augmentation du nombre de dossiers adressés au Parquet (15 en 2010), mais vu que l'augmentation du nombre d'inspections, il n'y a pas de tendance négative.

Dans le domaine de la santé animale et du bien-être animal, aucune cessation d'activité n'a été ordonnée, le moyen de sanction le plus utilisé pour les exploitations agricoles est la réduction des aides financières dans le cadre de la « cross-compliance » qui a pu être constatée dans 11 cas. En cas de manquement grave le dossier est soumis au procureur de l'Etat, pour une poursuite judiciaire.

Dans le secteur des aliments pour animaux, il n'y a pas eu constatation de manquements graves, à part sur une exploitation agricole, qui a eu comme sanction une réduction des aides financières dû au non-respect des conditions du règlement (CE) 183/2005.

4. Systèmes d'audit nationaux

L'OSQCA est chargé de la réalisation et/ou de l'évaluation des audits des autorités de contrôle réalisés en vertu de l'article 4 du règlement (CE) n° 882/2004.

En 2011, OSQCA n'a pas pu auditer les différents services assurant les contrôles officiels par manque de ressources humaines et de temps dû à son rôle de point de contact permanent pour la Commission européenne notamment en ce qui concerne le système des alertes rapides (RASFF) et à sa gestion de multiples groupes de travail de coordination nationale inter-administrative.

5. Ressources

Les ressources des différentes administrations affectées aux différents systèmes de contrôle sont décrites dans les fiches du plan de contrôle national pluriannuel intégré (MANCP) :

<http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/ft/index.html>

Ressources financières :

Les programmes de contrôle spécifiques sont rapportés dans la liste des rapports spécifiques en annexe. Les budgets nécessaires à ces programmes ont été alloués par la Commission européenne et par le Gouvernement du Grand-duché de Luxembourg.



Les budgets alloués aux activités liées aux contrôles officiels ont été environ les mêmes que les années précédentes, sauf la SECUALIM a vu une augmentation de son budget de fonctionnement de 39.000 à 52.000 € en 2011.

Concernant le budget alloué par l'Etat dans le domaine du contrôle officiel de la santé animale, les programmes de lutte contre l'IBR et de Paratuberculose sont continués de manière facultative et un programme d'éradication obligatoire de la BVD a été mis en place.

Ressources humaines :

Les ressources humaines du service de la SECUALIM ont été augmentées en 2011 de :

- Augmentation de 0.25 ETP agent sanitaire pour le projet de collaboration avec l'ADA.
- Recrutement de 0.5 ETP ingénieur pour le projet de collaboration avec l'ADA.
- Recrutement de 1.0 inspecteur pour les contrôles à l'importation.

Au sein des autres administrations compétentes, les ressources humaines n'ont pas changé.

6. - Mesures prises pour améliorer les prestations des autorités de contrôle

A. Législation

Il n'y a pas eu de changements majeurs dans la législation nationale en 2011 concernant la sécurité alimentaire et le domaine couvert par le règlement (CE) 882/2004. Le service juridique a travaillé en 2011 sur la révision de la loi de 1953 sur le contrôle des denrées alimentaires.

Par ailleurs plusieurs arrêtés et règlements ministériels ont été publiés :

- Règlement ministériel du 1er février 2011 portant modification des annexes du règlement grand-ducal modifié du 10 avril 1997 concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants et portant modification du règlement ministériel du 12 juin 2009 déterminant les critères de pureté spécifiques pour les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants.
- Règlement ministériel du 11 février 2011 portant modification des annexes II et VI du règlement grand-ducal modifié du 25 novembre 2005 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.
- Règlement grand-ducal du 23 octobre 2011 concernant la surveillance et la lutte contre la diarrhée virale bovine et la maladie des muqueuses bovines.
- Règlement grand-ducal du 25 novembre 2011 concernant l'abattage à la ferme des ongulés domestiques provenant de cette exploitation, la fabrication de produits à base de viande et la mise sur le marché de ces viandes et de ces produits.
- Règlement grand-ducal du 6 décembre 2011



- portant application des articles 26 à 29 du règlement (CE) no 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux ;
- fixant les montants des taxes visées à l'article 3 de la loi du 28 décembre 1992 réglant l'inspection des viandes et la surveillance des établissements dans lesquels sont traités ou entreposés des viandes ou produits de viandes et modifiant la loi du 29 août 1976 portant création de l'Administration des services vétérinaires et déterminant les modalités de leur perception.

B. Organisation

Après le lancement du projet pilote de collaboration de la SECUALIM avec l'Administration des douanes et accises (ADA), cette collaboration dans le domaine du contrôle de l'hygiène dans les établissements de la restauration a été intensifiée. En 2011 ont été formés 4 agents de la Douane en plus, l'effectif de la Douane pour ces contrôles s'élevant ainsi à 8 agents.

En 2011, l'ASTA-Service de la production animale a également commencé une collaboration avec l'Administration des Douanes et Accises dans le domaine du contrôle de l'identification des équidés. Les agents de l'ADA sont formés, encadrés et surveillés par l'ASTA qui est l'autorité compétente, ensemble avec l'ASV. L'ASTA rédige les rapports des inspections avec les mesures de suivi nécessaires suite aux constatations faites.

Il n'y pas eu d'autres changements importants au niveau de l'organisation des contrôles officiels.

C. Procédures

Les administrations ont renouvelé leurs procédures gérant la collaboration des administrations avec la Douane, et la SECUALIM a révisé ses procédures de gestion des contrôles à l'importation suite à l'intensification des importations de fruits et légumes et la nécessité de permanences de contrôle. La SECUALIM a révisé son plan de contrôle des additifs alimentaires et les priorités nationales établies en 2010 ont été continuées.

Dû à l'accréditation selon la norme ISO 17020 :1998, l'ASV est tenue à revoir ses procédures régulièrement. Les autres administrations tiennent également à jour les procédures concernant leurs activités de contrôle.

Les autorités compétentes n'ont pas mis en place de nouveaux systèmes informatiques pour le contrôle officiel.



D. Formations

Les formations continues des agents de contrôle de la chaîne alimentaire sont coordonnées par l'OSQCA. Plusieurs agents de contrôle ont suivi des formations nationales et/ou des trainings européens BTSF mis en place par la Commission européenne afin de maintenir et d'augmenter leur qualification en matière de contrôle officiel de la chaîne alimentaire :

Formations nationales	Service/autorité ayant suivi la formation
Gestion d'une équipe	ASTA, DS, SECUALIM, IVV, LNS, OSQCA... 8 personnes
Introduction à l'accréditation et à la norme ISO 17020	SECAULIM, 2 personnes
Introduction à l'accréditation et à la norme ISO 17020 – Auditeur interne	SECUALIM, 2 personnes
La justice au Luxembourg	SECUALIM, 7 personnes
Schädlingsbekämpfung	SECUALIM, 3 personnes
Security awareness training Programme à Luxairport	SECUALIM, 4 personnes
Stress und Zeitmanagement	SECUALIM, 1 personne

Formations européennes/ internationales	Service/autorité ayant suivi la formation
Echanges professionnels belgo-luxembourgeois des inspecteurs de sécurité alimentaire	ASTA, DS, LNS, OSQCA, 7 ? personnes
EWFC-20 years campaigning for food safety	ASV, SECUALIM, 2 personnes

Formations BTSF	Service/autorité ayant suivi la formation
HACCP Type I	ASV, 2 personnes
HACCP Type 2	ASV, 2 personnes
Food Hygiene and Control: Meat and meat products	ASV, 4 personnes
Food Hygiene and Control: Fishery products	ASV, 1 personne
Animal by-products	ASV, 3 personnes
TSE	ASTA, 1 personne
BIPs	ASV, 1 personne
Animal welfare	ASV, ASTA, 2 personnes
Animal health controls of aquaculture	ASV, 1 personne
Animal health controls of bees and exotic zoo animals	ASV, 1 personne
Animal health controls of exotic zoo animals	ASV, 1 personne



Plant Health Controls: Internal controls required by EU emergency decisions (non-forestry)	ASTA, 1 personne
Plant Health Controls : wood packaging material	DS, 1 personne
Import controls of food of non-animal origin	DS, 1 personne
Training on Support to Union Controls in the EU & in Third-Countries	ASV, DS, 5 personnes
Organic farming and quality schemes	ASTA, 4 personnes
TRACES	ASV, 2 personnes
Audit systems/ internal Audit	ASV, OSQCA, 2 personnes

7. Mesures prises pour améliorer les prestations des exploitants du secteur alimentaire

A. Programmes de formation pour le secteur

En 2011, les formations suivantes ont été proposées par les administrations compétentes :

- Une formation spécifique pour le secteur a eu lieu sur la BVD grâce à l'aide de brochures.
- Les cours de formation mentionnés dans le règlement (CE) 1/2005 ont été donnés aux transporteurs d'animaux intéressés.
- Formations sur les contaminants.
- Formation d'hygiène pour les associations et clubs lors des foires et marchés.

B. Campagnes d'information

Des informations spécifiques ont été fournies par l'ASTA à des élèves du Lycée technique agricole, dans le cadre de leur formation professionnelle, sur les activités du service de contrôle des aliments pour animaux et sur les exigences d'hygiène des aliments pour animaux à respecter au niveau des établissements agricoles.

Le Service de la sécurité alimentaire a retravaillé son recueil de législation.

Le nouveau recueil est publié sur le site de la sécurité alimentaire.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/legislation/nationale/legislation_srv_secualim/index.html

En 2011, la SECUALIM a aussi édité trois nouveaux dépliants :

- La patuline : Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par la patuline des jus de pommes

http://www.securite-alimentaire.public.lu/publications/imprimés/dep_patuline_jus_pomme/index.html



- Ustensiles de cuisine en mélamine
http://www.securite-limentaire.public.lu/publications/imprimes/dep_ustensiles/index.html
- Sécurité alimentaire et repas sur roues
http://www.securite-alimentaire.public.lu/publications/imprimes/dep_repas_sur_roues/index.html

C. Guides de bonne pratique

La Chambre des métiers a finalisé en 2011 un nouveau guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP destiné aux métiers de la chaîne alimentaire. L'ASV-Santé publique et la SECUALIM avaient réalisé des travaux de revue de ce guide de bonnes pratiques d'hygiène afin de l'aligner aux exigences légales. La SECUALIM a validé les guides des métiers de la bouche.

8. Conclusion

Beaucoup de moyens sont mis en œuvre pour assurer la surveillance de la sécurité des aliments pour animaux, des denrées alimentaires, la santé et le bien-être animal au Grand-duché du Luxembourg ; les administrations compétentes orientent les contrôles officiels efficacement en effectuant leur analyse de risque et en prenant en compte les résultats des contrôles antécédents.

Les objectifs du plan pluriannuel de contrôle de la sécurité alimentaire ont pu être atteints en 2011. En effet, les inspections et analyses prévues ont été réalisées et les niveaux de conformité sont assez bons.

9. Annexes

- Annexe 1 : Inspections établissements – Rapport annuel intégré 2011 – Luxembourg
- Annexe 2 : Contrôle produits – Rapport annuel intégré 2011 - Luxembourg
- Annexe 3 : Liste des rapports spécifiques 2011

